



Nakagomi

中込商店街だより

第111号

中込商店街のお得情報・お役立ち情報を毎週土曜日にお届けします。
今回は1月19日に新聞折込みに入ります。
本紙ブログ版は [中込商店街だより](#) [検索](#)



発行 中込商店会協同組合
〒385-0051 佐久市中込2-26-3
TEL 0267-62-5714・FAX 62-0361
Web <http://nakagomi.jp>
Mail info@nakagomi.jp
後援 佐久商工会議所



七草粥も食べ終わり、いよいよ小正月となってきました。小正月とは、15日までの松の内で正月の締めくくりとして、どんど焼きがあります。これは沖縄を除く全国で行われている国民的行事です。ほとんどの地方で、どんど焼きと呼ばれていますが「左義長・こんど焼き・鬼火焚き・さいと焼き」などとも呼ばれ

どんど焼き

松本地方は「三九郎」です。最近、15日が休日になっていないため、前後の休日を利用して子供達が育成会の人達と伝統を守りながら、開催しています。青竹を骨格として、藁を詰めて三角柱のやぐらを組み、これに点火して松飾りなどを焼きます。豪快に上がった火の中に書初めを入れ

土曜市・火曜市再開

年末年始の市場休業のためにお休みしていた土曜市を、本日1月12日から再開します。
おなじみ野菜・果物の大特価市です。
屋12時〜
駅前グリーンモール

☆15日は火曜市。同

じく野菜・果物の大特価市です。

午後1時30分〜
駅前グリーンモール

☆15日は火曜市。同



て、高く舞い上がるとう上達するなどと言われます。火力がすこし弱まった頃にモチを入れて焼くという地方もあります。佐久地方では繭玉を米粉のお団子で作る、柳の木に付け、その火であぶり食べて健康祈願するそうです。繭玉は、むかし蚕を飼っていた家庭が多く生活の中心であったため繭の形があり、その他には小判の形やと生活にかかわりのある形になっています。繭玉を炙って食べるのは健康祈願だけでなく地方によっては無病息災や、家内安全など色々といわれています。中込橋場地区では1月14日(月)に野沢橋下流の右岸河川敷で、区長会・育成会・PTAの主催で開催されます。点火は11時の予定です。ご近所の方は繭玉を作って参加されてはいかがでしょう？なお、午前9時半ごろから役員が町内の松飾・門松などを回収しますので処分しても良いものは横に倒しておいてください。

信州佐久

全うすだ鯉店

tel/fax 0267-62-0538

ごりゃたまげた。鯉の塩焼

1匹き丸ごと姿焼き

1700円・2100円
2500円・2900円
3200円・3600円

特製うま煮

Mサイズ1切450円(税込)

●お土産に(パック/箱入り)

5切入り2350円(税込)

10切入り4650円(税込)

※なん切れでもok!

佐久市中込1-24-1 AM8:00~PM7:00(水曜定休)

ホームページ <http://nakagomi.jp/koi>

Eメール koi@nakagomi.jp

◇うま煮Mサイズ5切れを作るのに1.6~1.7kgの鯉を使います。価格を比較してもとってもお得。【生の輪切2000円➡うま煮2250円】

た例えば「特製うま煮」店頭には置いてありません。お客様ごとに私の手造りです。「おふくろの味」とはいきませんが、一切れ一切れ心を込めてお作りします。ぜひ一度おためし下さい。半日ほどあれば十分まにあいますのでお気軽にご注文ください。

※特製うま煮は日持はちしません。冷蔵庫で3日程度です。お早めにお召し上がり下さい。



隊員E「宴会予約をす
りて天然鯛のかぶと煮
付け。美味しい一品だ
けで格安なんだからう
れしいですね」
隊員A「まかないメニ
ューから店頭に出た、
和食屋さんなのに洋食
があるんです。それが
キャベツメンチ・クリ
ームコロッケ・マグロ
の餃子。いいですよ
ね。またそれが旨い」
隊員C「オリジナルつ
て感じがいいですよ
ね。それに、肉にこだわ
った手困難な豚肉を使
ったとんかつ。お店の
中はこだわりの品物で
いっぱいなんです」
隊員E「女の人は必見
：ぎんなんの塩盛。こ
れは酒のつまみにもな
るし、女性にはうれし
い体を温める作用があ
るのでもいいですよ。私
は独り占めして食べち
やいました。おいしい
し休も帰るときにはあ
ったかくなつたよ」
隊長「運転代行割引サ
ービス加盟店にもなっ
てるのでぜひ利用して
ください。安心ですよ
味旬丸さん、取材協力
ありがとうございます」

中込うまいもんみつけ隊 (第43回)
隊長「明けましておめでとございます。雪が少なくて過ごしやす
い冬ですね」
隊員A「今年一回目は
味旬丸さんにお邪魔し
ました」
隊員C「早速お料理を
紹介しましょう。手作
り揚げ出しごま豆腐は、
こくがあつて滑らかで、
食べた後からごまの風
味が広がってとっても
幸せになる感じです」
隊員B「おらは鯨の竜
田揚げを：肉と魚の間
で感じて、柔らいし、
下味が付いているから
そのままでも、んまい」
ではここでお店を紹介しま
しょう。
◇ 海鮮割烹・味旬丸
営業時間：午後5時〜
10時30分(ラストオ
ーダー10時)
ご宴会：2名〜40名
宴会料理：3000円
〜(一人一人の懐石風
だと3500円)〜

付け。美味しい一品だ
けで格安なんだからう
れしいですね」
隊員A「まかないメニ
ューから店頭に出た、
和食屋さんなのに洋食
があるんです。それが
キャベツメンチ・クリ
ームコロッケ・マグロ
の餃子。いいですよ
ね。またそれが旨い」
隊員C「オリジナルつ
て感じがいいですよ
ね。それに、肉にこだわ
った手困難な豚肉を使
ったとんかつ。お店の
中はこだわりの品物で
いっぱいなんです」
隊員E「女の人は必見
：ぎんなんの塩盛。こ
れは酒のつまみにもな
るし、女性にはうれし
い体を温める作用があ
るのでもいいですよ。私
は独り占めして食べち
やいました。おいしい
し休も帰るときにはあ
ったかくなつたよ」
隊長「運転代行割引サ
ービス加盟店にもなっ
てるのでぜひ利用して
ください。安心ですよ
味旬丸さん、取材協力
ありがとうございます」

和食中心のお店ですが、洋食もあります

まかない食から出来た

・キャベツメンチ
・まぐろの餃子
・こだわりの豚を使ったとんかつ

どれも一度味わってみてください。特にこだわりの豚は、南佐久の手塩にかけた豚なので電話で問い合わせてください。何しろ入手困難な品物ですから。こんなこだわりの多いお店です。満足してお帰り頂くのが店主のよろこびです。

海鮮割烹 味旬丸

ご宴会ご予約承り中 ☎ 0267-63-6106

長野銀行 中込駅前

日本生命

グリーンモール

サンテラス

ナイトタウン一番街

さがみシューズ

千曲川堤防通り

佐久大橋

当店

P